

記入例(緑文字の部分)

おもて

 <p>「日本の酪農を応援！」 れん乳レシピコンテスト 応募用紙 2023年6月30日(金) 応募締切(当日消印有効)</p> <p>応募のきまり①大学・大学院・短期大学・農業大学校・各種専門学校・高等学校に在籍する学生・生徒対象 ②れん乳を使用していること ③上記を満たしたレシピと写真を募集。応募数の制限はなし。</p> <p>審査基準 :工夫、作りやすさ、見た目・美味しさを総合的に判断します。</p> <p>留意事項 :応募作品は返却しません。作品の権利は主催者に帰属します。</p> <p>発表 :8月上旬頃に全農ホームページ、「モウ〜ッと牛乳」専用ページにて発表。 :入賞数点 (結果連絡につきましては、入賞者への副賞の発送をもってかえさせていただきます。)</p> <p>送り先 :郵送の場合 〒100-6832 東京都千代田区大手町1-3-1JAビル 全国農業協同組合連合会(JA全農)酪農部「れん乳レシピコンテスト受付事務局」 :メールの場合 件名「JA全農 れん乳レシピコンテスト」宛先 zz-zk-rasogo@zennoh.or.jp (メールの場合数日後、返信をお送りします。メールが届かない場合は迷惑メール設定等をご確認下さい)</p>	
氏名(ふりがな)・学年(3年) 柳内 拓真(やない たくま) 挽地 多英(ひきち たえ) チーム名(モウ〜ッと牛乳)※チームの場合	れん乳や参加賞のご送付先 住所 〒 100-6832 東京都千代田区大手町1-3-1JAビル TEL(日中連絡が取れる番号) 03-6271-8265
担当教諭氏名(ふりがな) 井田 裕子(いだ ひろこ)	メールアドレス zz-zk-rasogo@zennoh.or.jp
1. 応募の動機、きっかけなどを自由にご記入ください れん乳レシピコンテストのチラシを見て、私も全農と一緒に日本の酪農を応援したいと思ったからです。	
アンケートにご協力下さい	
1. 国産の牛乳・乳製品の消費を増やすために、他にどんな取り組みをしたらいいと思いますか。	
2. 日本の酪農を応援するために、全農と取り組みたいことはありますか。	

* 個人情報について ご応募頂いた個人情報はこのコンテストの目的以外では利用いたしません

* 応募された作品の写真等を全農ホームページ・全農ツイッター等、広報関係の媒体に掲載させて頂く事があります。ご了承下さい。

うら



「日本の酪農を応援！」れん乳レシピコンテスト 応募用紙
2023年6月30日(金) 応募締切 (当日消印有効)

レシピのタイトル: れん乳牛乳寒天

レシピのPRポイントやこだわった点等

牛乳とれん乳をたっぷり使用した、まさに日本の酪農を応援するレシピになっています。

【材料】「〇〇人分目安」と記載してください。

(5人分目安)

牛乳(450ml) れん乳(大さじ6杯) 寒天(4g)みかん(適量)

【作り方】

1. 鍋に牛乳450ml・寒天4gをいれて、よく混ぜる。
2. 中火にかけ、ヘラで混ぜながら加熱する。ふつふつとしてきたら弱火にし、その状態を保ちながら2分程度混ぜ続ける。
3. 火を止めて、れん乳大さじ6杯を加え、よく混ぜる。
砂糖だとザラザラ感が無くなるまで混ぜるのに手間がかかりますが、れん乳だと簡単に混ぜるので便利です。
4. 容器にみかんと3を入れて、粗熱が取れたあとラップをかけ、冷蔵庫で冷やす。
5. 固まったら、みかんをトッピングする。

【出来上がり写真 添付欄】(メールの場合はjpgまたはgif形式で~2MBまで)

※料理のお写真(必須)のほか、料理をしている様子など、最大3枚程度



書ききれない場合は他の用紙を使ってもかまいません